○　製造室（調理室）の床及び汚染されやすい内壁の清掃

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日、作業の終了後
実施担当者	

清掃の準備

ゴム手袋等を用い、手指に怪我をしないよう注意して行う。

床の清掃の実施手順

① 床の残渣、粗いごみを取り除き、
② 必要に応じ、床用モップで水拭きをする。
③ 洗剤を用いて、床ブラシで床を洗浄し、水で洗剤分を洗い流し、水切りを行う。
④ 消毒をする場合は水切り後、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を流し、
⑤ 30 分以上放置した後、水切りをし、翌朝まで乾燥させる。

内壁の清掃の実施手順

① 壁の汚れを、洗剤を染み込ませて絞ったタオルを用いて拭く。
② 消毒を行う場合は、水で洗剤分を洗い流した後、
③ 概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を噴霧し、
④ 30 分以上放置し、水切りを行い、翌朝までに乾燥させる。

清掃用具の保管

使用したブラシ等の清掃用具は、洗剤を用いて洗浄し、所定の場所に保管する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							

○　排水溝、グリーストラップの清掃・洗浄

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日、作業の終了後
実施担当者	

清掃の準備

施設外の側溝へのゴミや汚水の流出を防止する目的で行う。実施の際はゴム手袋等を用い、手指にケガをしないよう注意して行う。

排水溝の清掃の実施手順

① 溝内の大きなゴミは、あらかじめ取り除く。
② 専用ブラシを用い、溝内を洗剤で洗浄する。
③ 中に溜まったごみが流れ出ないよう注意して、集塵カゴを取り出し、
④ 集塵カゴの設置場所を、洗剤を用いて洗浄する。
⑤ 集塵カゴを洗剤を用いて洗浄し、元の場所に設置する。

グリーストラップの清掃の実施手順

① グリーストラップ内の大きなゴミを、専用のザルを用いて取り除く。
② トラップ内を洗剤を用いて洗浄する。

清掃用具の保管

使用したブラシ等の清掃用具は、洗剤を用いて洗浄し、所定の場所に保管する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
実施者名							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
実施者名							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
実施者名							
日	29日	30日	31日				
実施者名							

○　便所（床、便器及び使用の前後に手を触れる部分）の洗浄・消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日、作業の終了後
実施担当者	

清掃の準備

ゴム手袋等を用い、手指に怪我をしないよう注意して行う。

便所の洗浄・消毒の実施手順

① 床、手洗い器及び便器は洗浄及び専用ブラシ等で洗浄し、
② 水で洗剤分を洗い流し
③ 概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を染み込ませ軽く絞ったタオルで拭き
④ 30 分以上放置する。
⑤ ドアノブ、水洗カラン、蛇口カラン等便所を使用した時に必ず手を触れる箇所は、専用のタオル等で水拭き洗浄をし
⑥ 概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を染み込ませて軽く絞ったタオルで拭く。
⑦ 金属部分は、10 分以上放置後、水で湿らせた清潔なタオルで拭く。

清掃用具の保管

使用したブラシ等の清掃用具は、洗剤を用いて洗浄し、所定の場所に保管する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							

○　手洗い設備の点検

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日、作業の開始前
実施担当者	

点検の準備

石けん、消毒液、ペーパータオルを保管場所から持ち出す。

手洗い設備の点検手順

① 各手洗い設備を巡回し、

② 石けん、消毒液、ペーパータオルの残量が少なくなっていないか点検する。

③ 残量が少なくなっていた場合は、補充する。

消毒液等の保管

点検終了後、石けん、消毒液、ペーパータオル等は所定の場所に保管する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
実施者名							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
実施者名							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
実施者名							
日	29日	30日	31日				
実施者名							

○　換気扇の清掃

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎月、最終　曜日の作業終了後
実施担当者	

清掃の準備

ゴム手袋等を用い、手指に怪我をしないよう注意して行う。

換気扇の清掃の実施手順

① 分解し、
② 専用の洗剤を用いて、スポンジタワシ等で油分を取り除き
③ 洗剤分を洗い流し、
④ タオルで拭いて乾燥させた後、組み立てる。
⑤ 防虫ネット等に破損がないか点検する。
⑥ 防虫ネット等に破損がある場合は、速やかに補修するため、責任者に報告する。

清掃用具の保管

使用したタワシ等の清掃用具は、洗剤を用いて洗浄し、所定の場所に保管する。

平成　　年～平成　　年分

月 日	1月 日	2月 日	3月 日	4月 日	5月 日	6月 日
実施者名						
月 日	7月 日	8月 日	9月 日	10月 日	11月 日	12月 日
実施者名						
月 日	1月 日	2月 日	3月 日	4月 日	5月 日	6月 日
実施者名						
月 日	7月 日	8月 日	9月 日	10月 日	11月 日	12月 日
実施者名						
月 日	1月 日	2月 日	3月 日	4月 日	5月 日	6月 日
実施者名						
月 日	7月 日	8月 日	9月 日	10月 日	11月 日	12月 日
実施者名						

○　食品取扱室の天井及び壁（照明器具及び窓を含む。）の清掃

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎年　　月及び　　月の最終　曜日の作業終了後
実施担当者	

清掃の準備

食品、食器、器具類をホコリのかからない所定の場所に保管し、機械類のうち移動できないものには覆いをする。

天井、壁の清掃の実施手順

① 専用のほうき等を用いて、
② 天井、天井付近にあるパイプ等に付着したカビ、ホコリ、クモの巣等を取り除く。
③ カビが十分に除去できない場合は、専門業者に清掃を依頼する。
④ 天井にある照明設備は、電球等を取り外し、湿らせたタオルで拭く。
⑤ 網戸は、外して洗剤を用いて洗浄した後、乾燥させ、元に戻す。
⑥ 露出している機械類を清掃する。

清掃用具の保管

使用した清掃用具は、洗浄し、所定の場所に保管する。

平成　　年～　　年分

年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
実施者名						
年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
実施者名						
年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
実施者名						
年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
実施者名						

○　包丁、まな板の洗浄、消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日の作業終了後
実施担当者	

包丁、まな板の洗浄、消毒の実施手順

①　付着している残渣を取り除き、水で大まかに汚れを除去し、

②　洗剤をつけたスポンジタワシで十分に線所した後、流水で洗剤分を洗い流す。

③　包丁、まな板の消毒は、80℃以上の湯で５分以上殺菌の後、乾燥させる。

④　まな板の消毒は、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液に５分以上浸漬する方法又は清潔なタオルに概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を浸み込ませて軽く絞ったタオルで拭いて、10 分間放置する方法でも行ってもよい。

⑤　次亜塩素酸 Na 液により消毒した場合は、消毒終了後十分な流水ですすぐ。

消毒後の保管

所定の、床や洗浄時の跳ね水の影響を受けない衛生的な場所に、整頓して保管する。

使用時の作業手順

必要に応じ、使用の直前に消毒用アルコールの噴霧により消毒し、数分間放置した後に使用する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							

○　ふきん、タオル等の洗浄、消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日の作業終了後
実施担当者	

ふきん、タオル等の洗浄、消毒の実施手順

①　付着している残渣を取り除いた後、

②　洗濯機で洗剤を用いて洗浄し、すすぎをする。

③　概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液に５分以上浸漬する方法により消毒する。

④　その後、十分に脱水し、清潔な場所で乾燥させ、所定の、衛生的な場所に、整頓して保管する。

平成　　年　　月～　　月分

日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							
日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							

○　たわし、スポンジタワシの洗浄、消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日の作業終了後
実施担当者	

たわし、スポンジタワシの洗浄、消毒の実施手順

①　水で大まかに汚れを除去し、

②　洗剤をつけて十分に泡立て、洗剤分を洗い流す。

③　沸騰した湯により概ね５分以上煮沸消毒する。

消毒後の保管

所定の、衛生的な場所に保管する。

平成　　年　　月～　　月分

日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
実施者名							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
実施者名							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
実施者名							
日	29日	30日	31日				
実施者名							
日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
実施者名							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
実施者名							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
実施者名							
日	29日	30日	31日				
実施者名							

○　取り外しが可能な機械類の部品の洗浄、消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日の作業終了後
実施担当者	

取り外し可能な機械類の部品の洗浄、消毒の実施手順

①　機械を分解した後、部品は床に直置きしないで、所定の容器の中に置く。

②　部品の破損、欠損等がないかを確認する。破損、欠損があったときは直ちに責任者に報告する。

③　洗剤をつけたスポンジタワシで十分に洗浄した後、流水で洗剤分を洗い流す。

④　金属部品は、80℃以上の湯で５分以上殺菌の後、乾燥させる。

⑤　合成樹脂製の部品は、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液に５分以上浸漬する方法で消毒し

⑥　消毒終了後十分な流水ですすぐ。

消毒後の保管

所定の、衛生的な場所に、整頓して保管する。

使用時の作業手順

使用直前に、消毒用アルコールの噴霧により消毒しながら組み立てる。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							

○　その他の器具類の洗浄、消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日の作業終了後
実施担当者	

その他器具類一般の洗浄、消毒の実施手順

①　付着している残渣を取り除き、水で大まかに汚れを除去し、

②　洗剤をつけたスポンジタワシで十分に洗浄した後、流水で洗剤分を洗い流す。

③　金属製、耐熱性の合成樹脂製の器具の消毒は、80℃以上の湯で５分以上殺菌の後、乾燥させる。

④　耐熱性の低い合成樹脂製の器具類の消毒は、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液に５分以上浸漬する方法により行う。

⑤　次亜塩素酸 Na 液により消毒した場合は、消毒後十分な流水ですすぐ。

消毒後の保管

所定の、衛生的な場所に、整頓して保管する。

使用時の作業手順

使用直前に、消毒用アルコールの噴霧により消毒し、数分間放置した後に使用する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							

○　作業台、移動台の洗浄、消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日の作業終了後
実施担当者	

作業台、移動台の洗浄、消毒の実施手順

①　残渣を取り除き、水で大まかに汚れを除去した後、

②　洗剤をつけたスポンジタワシで洗浄し、水で洗い流した後、水切りをする。

③　概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を染み込ませて絞ったタオル等で拭く方法

④　又は消毒用アルコールを噴霧して数分間放置する方法で消毒する。

⑤　使用直前に消毒用アルコールの噴霧により消毒し、数分間放置した後に使用する。

平成　　年　　月～　　月分

日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							
日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							

○　洗浄槽の洗浄・消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日の作業終了後
実施担当者	

洗浄槽の洗浄・消毒の実施手順

①　排水口の残渣を取り除き、

②　洗剤をつけたスポンジタワシで洗浄槽の内底部、内側から上部にかけて洗浄し、

③　洗剤分を洗い流した後、水切りをする。

④　概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを噴霧する方法

⑤　又は染み込ませたタオル等で拭いて数分間放置する等の方法で消毒する。

平成　　年　　月～　　月分

日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							
日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							

○　直接手を触れることが多い冷蔵庫の取っ手、カラン、スイッチ等の洗浄、消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日の作業終了後
実施担当者	

直接手を触れることが多い冷蔵庫の取っ手、カラン、スイッチ等の洗浄、消毒の実施手順

①　洗剤液に浸して絞ったタオルで汚れを除去し、水拭き乾燥させる。

②　概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを染み込ませて絞ったタオル等で拭き、数分間放置する。

平成　　年　　月～　　月分

日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							
日	月1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
日	29 日	30 日	31 日				
実施者名							

○　冷蔵庫・冷凍庫の内外の洗浄、消毒

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	冷蔵庫の内部は毎週１回 冷凍庫の内部は毎月１回 冷蔵庫、冷凍庫の外面は毎週１回
実施担当者	

冷蔵庫・冷凍庫の内外の洗浄の準備

①　洗浄にかかる前に庫内の食品を他の冷蔵庫又は冷凍庫に移す。

冷蔵庫・冷凍庫の内部の洗浄、消毒の実施手順

①　棚板をはずし、洗剤をつけたスポンジタワシで洗浄し、

②　洗剤分を洗い流した後、水切りをする。

③　概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを噴霧する方法で消毒する。

④　内部は、清潔なタオルで水拭きし、

⑤　洗剤に浸して絞ったタオルで拭いて汚れを除去した後、水拭き、乾燥させる。

⑥　概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを染み込ませて絞ったタオル等で拭き、数分間放置する。

冷蔵庫・冷凍庫の外面の洗浄、消毒の実施手順

①　清潔なタオルで水拭きし、洗剤に浸して絞ったタオルで拭いて汚れを除去し、

②　水拭き、乾燥させる。

③　消毒は、外表面を特殊加工したものもあるので、取扱説明書の方法により行う。

平成　　年　　月～平成　　年　　月分

月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
実施者名								
月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
実施者名								
月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
実施者名								
月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日	月 日
実施者名								

○　ねずみ、ゴキブリ等の生息状況調査及び駆除

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	１回／６月（６～９月の間及びその他の間に各１回）
実施担当者	

ねずみ、ゴキブリ等の生息状況調査の手順

①　冷蔵庫下や作業台下等の水がかからない場所に１週間連続してトラップを設置し

②　設置中は毎日トラップを点検して、捕捉の有無を確認する。

③　作業台上や棚板等に糞等がないかを点検する。

④　生息を確認した場合は駆除を実施（依頼）する。

ねずみ、ゴキブリ等の駆除の手順

①　専門業者（○○○　電話○○○-○○○○）に連絡し、

②　駆除を依頼する。

③　駆除の報告書を受理し、所定のファイルに綴じ込み、保管する。

平成　　年　　月～平成　　年　　月分

年月日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
生息状況						
駆除年月日						
年月日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
実施の有無						
駆除年月日						
年月日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
生息状況						
駆除年月日						
年月日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
実施の有無						
駆除年月日						
年月日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
生息状況						
駆除年月日						

○　防そ、防虫設備の点検

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	１日１回。通風口、換気扇の防虫ガードについては１月１回。
実施担当者	

防そ、防虫設備の点検の手順

①　出入口について、建付け、自動閉鎖機能、防虫灯が適正かを点検する。

②　排水溝（口）について、目皿（網）の破損の有無を点検する。

③　窓のについて、建付け、ガラスの破損、網戸の破損の有無を点検する。

④　通風口について、防虫ガード（網）の破損の有無を点検する。

⑤　破損等の不良箇所を発見した場合は、責任者に報告し、速やかに補修する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
不良箇所							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
実施者名							
不良箇所							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
実施者名							
不良箇所							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
実施者名							
不良箇所							
日	29日	30日	31日				
実施者名							
不良箇所							

○　使用水の色、濁り、味、臭い及び残留塩素濃度の点検、水質検査の実施

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実施時期	色、濁り、味、臭い及び残留塩素濃度は毎日始業前 水質検査は、１年１回○月に実施
実施担当者	

使用水の色、濁り、味、臭い及び残留塩素濃度の点検の手順

①　透明なコップに水を取り、目視により色、濁りについて点検し、

②　飲んで味、臭いの異常の有無を確認する。

③　貯水槽、滅菌装置がある場合は、残留塩素濃度が 0.1ppm 以上あるかを点検する。

④　異常があった場合は、責任者に報告する。

使用水の色、濁り、味、臭い及び残留塩素濃度の点検の手順

①　厚生労働大臣登録水質検査機関（電話　　－　　）に連絡し、採水を依頼する。

②　26 項目の検査を依頼し、

③　報告された結果に異常がないことを確認し、所定のファイルに綴じ込み、保管する。

④　異常があった場合は使用を中止し、関係者及び保健所に連絡をして対策を講ずる。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
異常の有無							
日	8日	9日	10 日	11 日	12 日	13 日	14 日
実施者名							
異常の有無							
日	15 日	16 日	17 日	18 日	19 日	20 日	21 日
実施者名							
異常の有無							
日	22 日	23 日	24 日	25 日	26 日	27 日	28 日
実施者名							
異常の有無							
日	29 日	30 日	31 日	水質検査			
実施者名				年　月　日：採水実施。			
異常の有無				年　月　日：結果報告。異常なし。			

○　井戸水の滅菌装置の作動状況の点検

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日始業前
実施担当者	

滅菌装置の作動状況の点検の手順

①　水を流しながら、薬注ポンプが正常に作動するかを確認する。

②　殺菌剤のタンク周囲や内部に汚れ等がないかを点検する。

③　殺菌剤の残量が十分かを点検する。

④　薬注ポンプが正常に作動しない場合又は殺菌剤の残量が少なくなっている場合は、責任者に報告する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
異常の有無							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
実施者名							
異常の有無							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
実施者名							
異常の有無							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
実施者名							
異常の有無							
日	29日	30日	31日				
実施者名							
異常の有無							

○　排水及び廃棄物の処理

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日作業終了後
実施担当者	

廃棄物の処理の手順

① 廃棄物は、生ゴミ、プラスチック、ガラスビン、紙、その他に分別する。
② 生ごみは、所定の袋をセットしたプラスチックゴミ箱の中に入れ、
③ 袋が一杯になった時点で、食品取扱い室外の所定の保管場所へ搬出する。
④ その他のゴミも、速やかに食品取扱い室外の所定の保管場所へ搬出する。
⑤ 生ゴミは、作業終了後、ゴミ置き場へ搬出し、
⑥ 昆虫の発生があった場合は、必要に応じ殺虫消毒をする。
⑦ その他のゴミも、定められた日に定められた場所に搬出する。
⑧ ゴミ置き場は、回収後、洗浄する。（必要に応じ、洗剤を用いて行う。）

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
実施者名							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
実施者名							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
実施者名							
日	29日	30日	31日				
実施者名							

○　従事者の衛生教育（参考）

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎週月曜日、朝礼時
実施担当者	

従事者の衛生教育

①　朝礼での食品衛生管理に関する注意事項や

②　外部で受講した研修の内容を従業員に周知徹底する。

平成　　年　　月～　　年　　月分

月 日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日
実施者名						
参加者数						
概　要						
月 日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日
実施者名						
参加者数						
概　要						
月 日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日
実施者名						
参加者数						
概　要						
月 日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日
実施者名						
参加者数						
概　要						
月 日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日	月　日
実施者名						
参加者数						
概　要						

○　従業員の健康状態、服装等の確認

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日作業開始時
実施担当者	

調理に従事する従業員全員の健康状態の点検

①　黄疸の症状がないか

②　下痢、腹痛、吐き気やおう吐の消化器系の症状がないか

③　感染が疑われる症状のある皮膚の外傷等がないか

④　発熱を伴うのどの痛みがないか

⑤　耳、目又は鼻からの分泌のある症状がないか

⑥　①～⑤の症状がある者を食品の取扱作業に従事させないようにし、医師の診断を受けさせること

調理に従事する従業員全員の服装等の点検

①　作業中は清潔な外衣を着用しているか

②　作業場内では専用の履物を用いているか

③　必要に応じ、マスク及び帽子を着用しているか

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
実施者名							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
実施者名							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
実施者名							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
実施者名							
日	29日	30日	31日				
実施者名							

○　原材料の検収

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実施時期	原材料の仕入れ（納品）時
実施担当者	

原材料の仕入れ（納品）時の確認手順

① 温度管理がされているか（鮮魚運搬時の氷、冷凍品の凍結状態等）を確認する。
② 包装に破損等がないかを点検する。
③ 表示が適切であるか、期限切れがないかを確認する。
④ 品質に異常がないかを確認する。
⑤ 異常のあったものは返品の措置を取る。
⑥ 仕入れ伝票にメーカー名、賞味期限、ロット等を記入し、伝票を保存する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日
点検項目	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6
実施者名					
日	6日	7日	8日	9日	10日
点検項目	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6
実施者名					
日	11日	12日	13日	14日	15日
点検項目	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6
実施者名					
日	16日	17日	18日	19日	20日
点検項目	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6
実施者名					
日	21日	22日	23日	24日	25日
点検項目	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6
実施者名					
日	26日	27日	28日	29日	30日
点検項目	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6
実施者名					

○　原材料、製品の保存状況の確認

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎日始業時
実施担当者	

①　各冷蔵庫、冷凍庫の温度を点検する。

②　冷蔵庫等の温度に異常があった場合は、品温等を確認し、

③　異常がないものは直ちに他の冷蔵庫等に移し、

④　併せて冷蔵庫等を点検し、必要に応じ修理等を行う。

平成　　年　　月分

日		1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
温度	①							
	②							
実施者名								
日		8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
温度	①							
	②							
実施者名								
日		15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
温度	①							
	②							
実施者名								
日		22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
温度	①							
	②							
実施者名								
日		29日	30日	31日				
温度	①							
	②							
実施者名								

○　食品添加物の使用状況の確認

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎使用時
実施担当者	

①　使用方法、使用量を明示し、添加物を計量する場所に掲示する。

②　計量する場所に秤、計量カップを用意し、原材料重量及び使用量を記録する。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
製 品 名							
主原料(kg)							
添加物名(g)							
実施者名							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
製 品 名							
主原料(kg)							
添加物名(g)							
実施者名							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
製 品 名							
主原料(kg)							
添加物名(g)							
実施者名							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
製 品 名							
主原料(kg)							
添加物名(g)							
実施者名							
日	29日	30日	31日				
製 品 名							
主原料(kg)							
添加物名(g)							
実施者名							

○　調理・製造上で重要な工程の周知と確認

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実 施 時 期	毎調理時
実施担当者	

オーブンを用いてハンバーグを焼く場合の手順

①　ハンバーグ用パテは、前日の閉店後から冷蔵庫で解凍しておく。

②　オーブンに電源を入れ、温度を２５０℃にセットする。

③　温度表示が２５０℃になっていることを確認し、

④　ハンバーグ用鉄皿にパテを載せ、タイマースイッチを５分にセットする。

⑤　解凍したものがなくなり冷凍のまま焼く場合は、タイマーを８分にセットする。

平成　　年　　月分

日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日
オーブンセット温度							
タイマーセット時間							
実 施 者 名							
日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日
オーブンセット温度							
タイマーセット時間							
実 施 者 名							
日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日
オーブンセット温度							
タイマーセット時間							
実 施 者 名							
日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日
オーブンセット温度							
タイマーセット時間							
実 施 者 名							
日	29日	30日	31日				
オーブンセット温度							
タイマーセット時間							
実 施 者 名							

○　製品に衛生上の問題が発生した場合の対応

制定年月日：　　年　　月　　日　　最終改定年月日：　　年　　月　　日

実施時期	発生時
実施担当者	

消費者、出荷先等からの商品クレームの申し出の対応

①　申し出者に謝罪し、住所、氏名、電話番号を確認する。

②　対象商品の名称、ロット、購入店舗名、購入年月日、クレームの内容及び現品の有無を確認する。

③　速やかに責任者に報告し、責任者より改めて申し出者に連絡し、現品を確認し製造記録や従事者からの聴き取りや必要な検査等を行い原因究明にあたる。

④　同様事例の発生や健康被害の発生等の可能性について検討し、同一ロット品の自主回収が必要か否かを決定する。　→　自主回収が必要と判断した場合の対応は別途。

⑤　自主回収の必要がないと判断した場合は、再発防止の改善策を講じ、改善した衛生管理手順を従業員に周知徹底するとともに、手順書を改訂する。

自主回収が必要と判断した場合の対応

①　当該事故の原因の発生日を特定、事故の概要等を作成し、同一事例発生の可能性のある製品の出荷先リストを作成、連絡をし、直ちに自主回収に着手する。

②　所轄の保健所に、自主回収の開始及び完了した場合の報告を行う。

申し出者の対応等

①　クレームの申し出者に原因、再発防止策及び流通品への対応等を報告する。

②　報告書を作成し、必要に応じ関係機関へ報告を行う。

③　報告書への記載事項は次のとおり。

(1) 事実の発生年月日

(2) 対応者名

(3) 内容

(4) 事故の原因

(5) 回収状況

(6) 改善事項